

«gusto» kürt die besten Schweizer Kochlernenden

Neun Kochlernende aus den verschiedensten Schweizer Regionen kochten um den Sieg bei «gusto19», dem Schweizer Kochlehrlingswettbewerb.



Das «gusto19»-Siegerpodest (v.l.): Yanik Hartmann (2. Rang), Siegerin Laura Loosli, Manuel Hofer (3. Rang).

Bild: zvg

Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr aus der ganzen Schweiz hatten sich mit ihren Gerichten zum Motto «Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge» für «gusto» beworben. Nur die neun Besten bekamen die Möglichkeit, ihre Vor- und Hauptspeisen im finalen Wettkochen am vergangenen Donnerstag in der Berufsfachschule Baden live zuzubereiten.

Für das Finale qualifiziert hatten sich vier Frauen und fünf Männer. Vier sind im 2. Lehrjahr, fünf im 3. Lehrjahr. Insgesamt drei Stunden hatten die Finalteilnehmenden beim Wettkochen Zeit zur Zubereitung ihrer Gerichte. Bewertet wurden sie dabei von zwei Jurys: Eine bewertete während des Wettkochens, eine zweite degustierte die Gerichte anschliessend anonymisiert.

Gala in Thun

Bei der «gusto19»-Gala mit Rangverkündigung einen Tag nach dem Wettkochen standen die Leistungen aller Finalteilnehmenden im Zentrum. «Sie alle können stolz sein, denn sie haben auf höchstem Niveau gekocht, Bestleistungen gezeigt und gehören zu den besten Kochlernenden der Schweiz», lobte Doris Vögeli, «gusto»-Jurypräsidentin und Mitglied der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes.

Nachhaltige Jugendförderung mit partnerschaftlicher Unterstützung «gusto» ist der einzige nationale Kochlehrlingswettbewerb der Schweiz für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr. Organisiert wird dieser von Prodega/Growa/Transgourmet, dem grössten Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. «gusto» ist die ideale Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung. Gleichzeitig sammeln die jungen Talente hier wichtige Erfahrungen für ihr späteres Berufsleben und können sich im Rahmen des Wettbewerbs einem breiten Publikum präsentieren.

Kurz nach 22 Uhr verkündete Moderator Sven Epiney als krönender Abschluss einer feierlichen Gala die Siegerin von «gusto19»: Laura Loosli, 19 Jahre alt, im 2. Kochlehrjahr im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg. Sie kochte zur Vorspeise eine mediterrane Gemüselasagne mit San Marzano Tomate und erfrischendem Gewürztee. Als Hauptgericht servierte sie rosa Gebratenes vom Swiss Origine Beef und dazu Schmelzkartoffel, Äplerluft und Belper Spargel. Damit überzeugte sie die hochkarätige Jury und gewinnt die 15. Ausgabe des Schweizer Kochlehrlingswettbewerbs, organisiert von Prodega/Growa/Transgourmet.

Rang	Name	Arbeitgeber	Lehrjahr
1.	Laura Loosli	Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg	2. Lj.
2.	Yanik Hartmann	Seepark Thun	2. Lj.
3.	Manuel Hofer	Stadtspital Triemli, Zürich	2. Lj.
4.	Victoria Fehrer	Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel	3. Lj.
4.	Simon Grimbichler	Gasthof Kreuz, Egerkingen	3. Lj.
4.	Marina Koch	Hotel Krone, Lenzburg	2. Lj.
4.	Remo Messerli	Romantik Hotel Landhaus Liebefeld, Liebefeld	3. Lj.
4.	Ekaterina Panova	Hotel Eden Roc, Ascona	3. Lj.
4.	Tom Walter	Hotel Kettenbrücke, Aarau	3. Lj.

Die frischgekürte Siegerin konnte ihr Glück kaum fassen. Kein Wunder: Mehrere Monate hatte sie auf diesen Moment hingearbeitet. Der Gewinn könnte der Türöffner zur grossen Karriere sein. So wie es beim «gusto09»-Gewinner Mario Garcia war. Er nutzte das Sprungbrett und machte im Januar von sich reden, als er mit seinem Team beim «Bocuse d'Or»-Weltfinale in Lyon den ausgezeichneten fünften Platz belegte. Der 28-Jährige war denn auch bei der «gusto19»-Gala zu Gast.

[IMG 3-5]

Als Preis für die Spitzenleistungen darf Laura Loosli nun für einen zweiwöchigen Aufenthalt auf die Philippinen und erhält dort spannende Kücheneinblicke in Spitzenbetriebe vor Ort. Auf dem zweiten Platz landete Yanik Hartmann vom Seepark Thun, Dritter wurde Manuel Hofer vom Stadtspital Triemli in Zürich. Sie gewinnen eine kulinarische Woche in Berlin (2. Preis) beziehungsweise in der Schweiz (3. Preis).

Rund 400 Gäste waren zur Preisverleihung im Kultur- und Kongresszentrum in Thun geladen. Kulinarisch verwöhnt wurden sie mit einem 3-Gang-Menü, für musikalische Unterhaltung sorgten Marc Amacher & Band.

[IMG 6-7]Dazwischen erhielten die «gusto»-Finalteilnehmenden die Gelegenheit, sich und ihre kreierten Gerichte dem Publikum zu präsentieren und Werbung in eigener Sache zu machen. «Denn «gusto» soll auch ein mögliches Sprungbrett für die jungen Kochtalente zu grossen Karrieren sein. Immerhin sind unter den Gala-Gästen immer auch zahlreiche wichtige Vertreter der Schweizer Kochbranche», erklärt Philipp Dautzenberg, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Prodega/Growa/Transgourmet.

Das Schweizer Abhol- und Belieferungsunternehmen für das Gastgewerbe und den Detailhandel setzt sich mit dem Kochlehrlingswettbewerb bereits seit 15 Jahren für den Schweizer Kochnachwuchs ein, immer unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes «Dass wir uns seit so vielen Jahren mit Herzblut in der Jugendförderung engagieren können, verdanken wir aber auch dem grossen Support von Lehrbetrieben, Berufsschulen und Sponsoren», unterstrich Philipp Dautzenberg. (htr)

Publiziert am Montag, 25. März 2019